Kirstens Thurs cirkulære proces

Forfattere: Kirsten Thur
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Info: OBS. Der kan arbejdes på flere niveauer i denne aktivitet, men den gennemgående beskrivelse i aktiviteten bliver med udgangspunkt i konditorkagen Gateau Marcel. De forskellige delaktiviteter er dermed den samme, men udgangspunktet kan være forskelligt.
Faglige temaer: Innovation

Introduktion:
Nu er retten eller temaet på plads og elevernes forforståelse er aktiveret, og eleverne skal i gang med at arbejde innovativt. Det kræver både tid, tålmodighed og grundigt forarbejde, inden den innoverende ret står færdig. Det er derfor vigtigt, at eleverne får god tid til at arbejde med denne aktivitet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Denne aktivitet er delt op i tre dele. I de to første dele analyseres den oprindelige ret og efterfølgende de enkelte råvarer, der er brugt i retten. I tredje del af aktiviteten skal eleverne begynde at innovere på retten gennem smag, tekstur og udseende. Aktiviteterne ser ud således:

1. del: Analyse af retten som helhed. Den færdige og klassiske version. I Kirstens film er det en Gateau Marcel.
2. del: Analyse af elementerne/råvarerne i retten. (i Kirstens eksempel er det æg, sukker, chokolade og smør).
3. del: Innovation af retten gennem tre elementer. Smag, tekstur og udseende. Den nyfortolkede version af eksempelvis en Gateau Marcel.

2 **1. del. -** Analysen af helheden. Lad eleverne tilberede den klassiske version af konditorkagen Gateau Marcel. Når kagen er tilberedt, skal eleverne, mens de smager på kagen, udfylde analyseskemaet af helheden. Du finder skemaet her. Formålet med aktiviteten er, at eleverne bliver i stand til at sætte ord på smag, tekstur og udseende i en klassisk Gateau Marcel samt at reflektere over de køkkentekniske egenskaber der er anvendt.

Opskriften kan I finde her.

3 **2. del.-** Analyse af delelementerne. I denne aktivitet skal eleverne arbejde med de enkelte råvarer og deres smag, tekstur og køkkentekniske egenskaber. Eleverne skal eksempelvis smage på chokolade, tale om chokoladens mulige teksturer og de køkkentekniske egenskaber.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Formålet med aktiviteten er, at eleverne arbejder undersøgende med de råvarer, der er brugt i den klassiske version af eksempelvis en Gateau Marcel, og at de bliver mere bevidste om råvarens muligheder, begrænsninger, smage og teksturer. Lad eleverne udfylde analyseskemaet af delelementerne. Du finder skemaet her.

4

3. del. - I den tredje og sidste aktivitet får eleverne rigtig mulighed for at innoverer på retten gennem elementerne smag, tekstur og udseende.

Vis først eleverne illustrationen med Kirsten Thurs cirkulære proces. Du finder illustrationen her.

Gennemgå den cirkulærer proces.

Når man skal arbejde med den cirkulærer proces, er der mange måder at gribe det an på.

Det er vigtigt at understrege, at man ikke skal prøve at svare på alt på én gang. Først skal eleverne beslutte sig for, hvor i cirklen de ønsker at starte. Er det fx udseende, hopper de ind i hjulet ved udseende og forsøger at besvare de dertilhørende spørgsmål. Hvis de ønsker at videreudvikle med endnu en proces, vil der være en naturlig overgang til rubrikken med smag og til sidst tekstur. Husk, der er ikke nogen rigtig eller forkert måde at tolke denne model på.

I kan med fordel gense filmen med Kirsten Thurs film, hvor hun taler sig ind i de tre cirkulære processer.

	Lad nu eleverne arbejde med Kirsten Thurs cirkulære proces i små grupper eller alene og lad dem svare på de opstillede spørgsmål.
5	Eleverne har nu arbejdet sig gennem de tre delaktiviteter og er klar til at udarbejde et udkast til en ny opskrift med en tilhørende illustration på den klassiske ret. Udgangspunktet er de analyseskemaer (helheden og delelementerne), eleverne har arbejdet med samt Kirsten Thurs cirkulærer proces. Når opskriften er på plads, er eleverne klar til at gå i køkkenet og forsøge at tilberede den innoverede ret. Eleverne kan bruge dette elevark til at skrive deres nyfortolkede opskrift ind i .

Læringsmål

Forløbet *Innovation i køkkenet* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation.
- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder .
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

Målene er gældende for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
Gateau Marcel opskrift.pdf
Innovation i køkkenet.pdf
Helheden
delelementerne
Opskrift nyfortolkning. ramme.pdf

Her finder I opskriften på den klassiske Gateau Marcel. Opskriften passer til 6-8 personer.

Den klassiske Gateau Marcel-opskrift

- 200 g mørk chokolade
- 200 g smør
- 170 g æggehvider
- 200 g sukker
- 130 g æggeblommer
- En blok chokolade til chokoladespåner på toppen

Fremgangsmåde

1. Smelt smør og chokolade forsigtigt i en gryde eller mikrobølgeovn, til massen er ensartet.
2. Pisk æggehvider med 50 g sukker, til det er stift.
3. Pisk æggeblommerne med det resterende sukker, til det er lyst og luftigt.
4. Vend æggeblommer med chokolademassen og vend derefter æggehviderne i.
5. Smør en bagering og drys med sukker på indersiden, fyld halvdelen af cremen i ringen og bag i ovnen ved 175 grader ca. 25 minutter.
6. Når bunden er kølet ned, fyldes resten af cremen i ringen og stilles på køl i mindst 4 timer. Dernæst løsnes kagen fra bageringen og er klar til at spise.
7. Pyntes med chokoladespåner.



Innovation i køkkenet

Kirsten Thurs cirkulære proces

Smag

Hvad skal være den primære smag?
og hvad kan hjælpe mig frem til
de rette smagsnuancer?

Hvilke smage vil jeg
tilføje, fjerne
eller fremhæve?

Hvilke råvarer og teknikker
kan bruges til at frembringe
de ønskede smage?

Tekstur

Hvilken tekstur vil jeg
tilføje, fjerne
eller fremhæve?

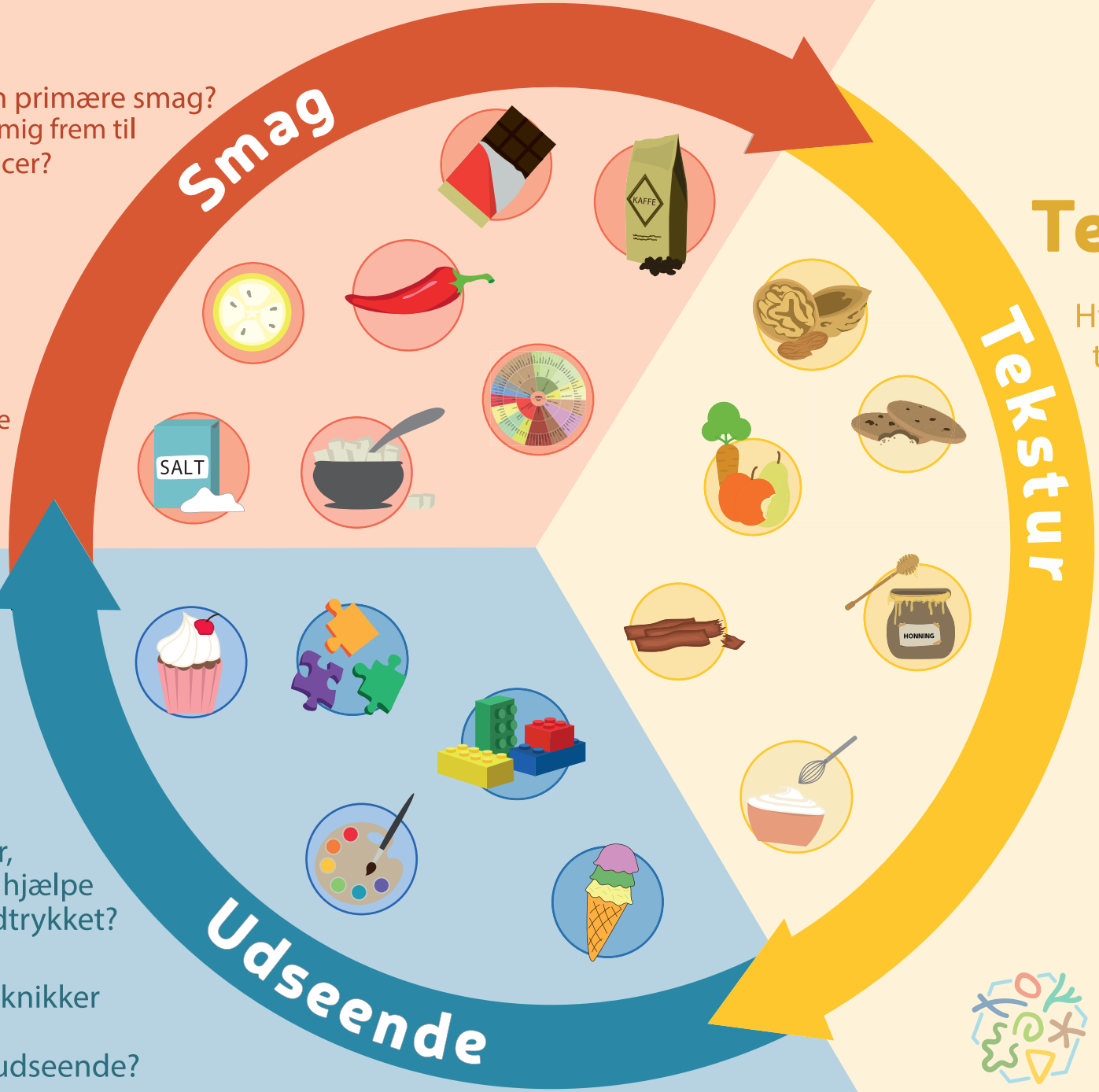
Hvilke råvarer og
teknikker kan hjælpe
mig til at frembringe
de ønskede teksturer?

Udseende

Hvilket udtryk ønsker
jeg at opbygge, og hvad
er temaet/målet?

Hvilket har jeg set før,
og hvilke former kan hjælpe
med at fremhæve udtrykket?

Hvilke råvarer teknikker
kan hjælpe mig
til det ønskede udseende?



SMAG for LIVET

Forløb: Innovation i køkkenet
Forfatter: Kirsten Thur.
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen.

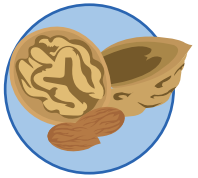
SMAG for LIVET

2 Analyse

Helheden.



Jeg vil innovere på: _____



Analysér det, du vil innovere på. Smag dig igennem skemaet.

Hvordan smager retten?	Hvad gør smagene for hinanden? Tænk over primær og sekundær smag. Hvad fylder mest, når du smager på retten?	Hvilke smage ønsker jeg at fremhæve eller tilføje?	Beskriv rettens udseende	Hvilke tekture er tilstede i retten?	Hvilke arbejdsprocesser er brugt i tilberedning af retten?

Forløb: Innovation i køkkenet
Forfatter: Kirsten Thur.
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

SMAG for LIVET

2 Analyse

Delelementer i retten





Analyse af de enkelte delelmenter i retten.

Skriv de råvarer ned som retten består af?	Smag på råvaren	Hvilke køkkentekniske egenskaber har råvaren?	Hvordan kan råvaren tilberedes? Tænk på tilberedningsmetoder	Hvilken tekstur, smag og aroma bidrager råvaren med til retten?

Forløb: Innovation i køkkenet
Forfatter: Kirsten Thur.
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

Opskriften

Ingredienser

Illustration

Fremgangsmåde